

コメットカトウが変わる 肉の火入れ



日時 2025年8月25日(月)

受付 13:30~14:00

講習会 14:00~16:30

会場 株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」

東京都豊島区西池袋 5-13-13

東都自動車ビルヂング 1F

講師

シェフクリエイト合同会社

辻岡 靖明氏 (シェフクリエイト横浜スタジオ / フランス料理講師/
一般料理講師 / Schola シェフ)

華やかな非日常的な料理を得意とする。

フレンチを中心とした西洋料理に傾倒し、
最先端のモダンフレンチなど日々新しい料理
スタイルの研究を続けている。

RED U-35 2024 シルバーエッグおよび
滝久雄賞を受賞。JSA 認定ソムリエ。



お問い合わせ

株式会社コメットカトウ東京支店

TEL:03-5950-5351 Email:cttokyo@cometkato.co.jp



セミナー内容

【座学】

肉を焼く意味とは何か

肉を上手に焼く方法論だけではなく、そもそも肉はなぜ焼く
必要があるのか、その目的から整理していきます

スチコンとオーブン、真空調理の違い

機械特性の説明に加え、焼成のゴールイメージを逆算した
最適な加熱方法の導き方も解説いたします

【調理実演】

ローストビーフ

火入れ比較：スチコン VS 真空調理

仕上げ比較：グリドル VS チャーブロイラー

スチコンだけでなく、弊社加熱機器の仕上がり比較も行います

カリフラワーのポターージュ

◎カリフラワーのピューレ

蒸す(スチコン) VS 茹でる(従来方法)

◎昆布出汁

低温制御が可能なスチコンは、効率的に仕込みも可能です

◎ローズマリーフレーバーオイル

スチコンで出来る+αの使い方をご紹介します

※メニューは変更する場合がございます

参加費 2,000 円 (21 名様限定)

◎メルマガ会員登録

◎コメットカトウ公式 Instagram フォロー

上記いずれかのご登録で
参加費 **無料** とさせていただきます

★キャンセルポリシー★

お申し込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、開催 3 日前までにご連絡をお願い致します。
無断キャンセルはキャンセル料が発生する場合がございます。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2025 年 8 月 25 日 (月) 開催 ◆

スチコンが変える肉の火入れ フレンチ技法の実践 申込用紙

送信先 FAX: 03-5950-3309

※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL ()	FAX ()		
当日のご連絡先 ※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください		()	
メルマガ登録者様で しょうか (○をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

弊社 HP からもお申込み
いただけます。

こちらからどうぞ



受付確認※弊社記入欄



ご参加にあたっての注意事項

※入場時のアルコール消毒液による手指消毒のご協力をお願いします。

※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。

※セミナー開催が中止となる可能性がございます。(1 週間前までにご連絡をさせていただきます)